

## Pedido del cliente

**Horno convección pastelería o gastronomía, humidificador, apertura lateral, mecánico , trifásico 6 bandejas 60 x 40 o GN1/1**

**Precio: 1.459,00 € + IVA**

---



## Pedido del cliente

**Fabricante:** Gastrodomus

**Categoría:** Hornos para pastelería

---

## Descripción

**Horno eléctrico de convección bivalente para pastelería o gastronomía, humidificador, puerta apertura lateral, mandos mecánicos, trifásico, 6 bandejas 600x400 mm o GN1/1.**

**El horno eléctrico mecánico SHANGO6GN está equipado con guías para bandejas BIVALENTES** (predisposición bandejas) **600x400 mm + GN1/1**. Es un horno apto tanto para pastelería como para gastronomía.

El sistema de **coCCIÓN por convección** lo convierte en un horno capaz de una cocción más rápida y uniforme que la cocción estática tradicional. En la cámara hay, de hecho, una circulación forzada de aire producida por **2 ventiladores con inversión de marcha** que durante la cocción cambian automáticamente el sentido de rotación para permitir una mejor distribución del calor en la cámara y, en consecuencia, una cocción uniforme.

El **humidificador** se acciona manualmente por el usuario mediante un mando situado en el panel de control. (Se requiere una conexión a la red hídrica para utilizar la función de humidificador). El humidificador, cuando se activa, inyecta agua en la cámara de la zona del ventilador. El vapor que se forma es esencial para hornear pasteles y bollería, ya que favorece una excelente fermentación y una cocción siempre suave y sabrosa.

La gestión de la temperatura y de la cocción en el horno es mecánica. En el panel de control se encuentran, además del **mando de humidificación**, la **luz del temporizador** (regulable de 1 a 120'), el **indicador luminoso del termostato** y el **termostato** (de 50°C a 270°C).

La **estructura del horno es de acero inoxidable**, tanto interior como exterior, tiene una capacidad para **6 bandejas** de dimensiones **600 mm x 400 mm**. La **apertura** de la puerta es **lateral**, el **tirador resistente y ergonómico**. Para facilitar el manejo y la limpieza, **las guías rejilla son extraíbles**, la cámara interior tiene las **esquinas redondeadas** y **la base de la cámara de cocción está diamantada** para facilitar el evacuación de la condensación interna.

### **EQUIPAMIENTO DE SERIE:**

- 1 REJILLA de 525 mm x 325 mm:

- 2 VENTILADORES CON INVERSIÓN DE MARCHA:

- ILUMINACIÓN INTERIOR.

**FOTO PURAMENTE INDICATIVA**

---

## Características

## Pedido del cliente

Característica	Valor
<b>Dimensiones externas</b>	L 885 mm x P 825 mm x A 725 mm
<b>Dimensiones internas</b>	L 660 mm x P 450 mm x H 520 mm
<b>Potencia</b>	7,8 KW
<b>Peso neto</b>	85 Kg
<b>Tensión</b>	Trifásica - 400 V
<b>Temperatura de funcionamiento</b>	50°C - 270°C
<b>Equipamiento de serie</b>	1 rejilla GN1/1, 2 ventiladores de inversión de marcha, iluminación interior
<b>Estructura externa</b>	De acero inoxidable
<b>Distancia entre ejes</b>	75 mm
<b>Estructura interna</b>	De acero inoxidable
<b>Puerta</b>	No reversible
<b>Fuente de alimentación del horno</b>	Horno eléctrico
<b>Ajuste del tiempo</b>	1-120'
<b>Característica de la puerta</b>	Doble vidrio y abatible
<b>Tipo de horno</b>	Convección
<b>Cremallera</b>	Extraíbles
<b>Tipo de horno</b>	Para la pastelería
<b>Panel de control del horno</b>	Mecánico
<b>Colocación de las bandejas</b>	6 teglie 600x400 mm o GN1/1
<b>Grill</b>	No
<b>Fases de cocción</b>	No
<b>Humidificador</b>	Si
<b>Lavado automático</b>	No
<b>Carrocería</b>	Acero inoxidable
<b>Vapore diretto</b>	No
<b>Requisitos para el cable de alimentación</b>	Cable trifásico 5 polos (3P+N+T)